

# Sorbet plein fruit Griotte

## Description

Les sorbets plein fruit doivent contenir un minimum de 45% de fruit et 25% lorsqu'il s'agit de fruits acides.

Cet équilibre permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.

Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

## Univers d'applications suggérés

- Glacerie
- Show cooking

## Composition globale



## Sorbet plein fruit Griotte



FRUIT EN PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

### Ingrédients

Griotte en purée,  
Sucre semoule,  
Glucose en poudre DE33, Inuline à Froid,  
Gomme de caroube,  
Gomme de guar,  
Eau, Sucre inverti



SURGELABLE



TAUX DE FOISSONNEMENT

Composition	1000 g	100%
Sucre semoule	65 g	6.5%
Glucose en poudre DE 33	60 g	6%
Inuline à froid	50 g	5%
Gomme de caroube	2.5 g	0.25%
Gomme de guar	2.5 g	0.25%
Eau	130 g	13%
Sucre Inverti	40 g	4%
Griotte en purée	650 g	65%

Taux de foisonnement 146%

## Procédé

Rassembler le sucre semoule, le glucose en poudre, l'inuline, la gomme de caroube et la gomme de guar.  
Verser en pluie sur l'eau, ajouter le sucre inverti, puis chauffer à 85 °C.  
Refroidir rapidement le sirop à 4°C, puis laisser gélifier au moins 4 heures.  
Ajouter le fruit en purée à 4°C puis mixer.  
Turbiner, extraire, mouler et surgeler, avant de stocker à -18°C..



### FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Griotte Oblacinska

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Glacé -12/-14°C

### TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,  
Sur place

### POINTS FORTS

Couleur/brillance ,  
Purée pas ou peu chauffée ,  
Recette végétale